

RESTAURANTE ADHERIDO A LA FUNDACIÓN

## CASA PEDRO

Desde la Fundación Restaurantes Sostenibles defendemos la necesidad de crear un punto de unión de restaurantes que trabajen en pos de un mismo objetivo: la defensa de la restauración sostenible. Es por ello que este restaurante ha recibido herramientas e información que le pueda capacitar hacia un plan integral de sostenibilidad.

El compromiso y la responsabilidad que vertebran el trabajo de la Fundación se rige por el siguiente decálogo, considerando que los valores empresariales deben servir al conjunto de las personas y de los territorios.

### **Decálogo del patronato de honor de la fundación restaurantes sostenibles:**

- 1.Trabajar en cocina con ingredientes que respeten la tierra, los ríos y los océanos.
- 2.Proteger la biodiversidad y el bienestar animal.
- 3.Comprar conociendo el origen con el fin de contribuir a la subsistencia de pequeños agricultores y pescadores.
- 4.Reducir el desperdicio y los residuos de nuestra actividad.
- 5.Comprometerse con la proximidad y la temporalidad de los productos.
- 6.Balancear el uso de proteína vegetal con la animal en nuestra oferta.
- 7.Educar sobre seguridad alimentaria y dieta saludable.
- 8.Cooperar para poner los alimentos al alcance de todos.
- 9.La cocina y la sala como patrimonio cultural al servicio de nuestros comensales.
- 10.Las personas en el centro: humanizar la sostenibilidad.

### **Representantes de la Fundación:**

**Sergio Gil**

Presidente de la Fundación

**Mario Cañizal**

Patrono de la Fundación

**Juan Diego Sandoval**

Presidente del Patronato de  
Honor de la Fundación